Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 21:32

Link do produktu: https://itwgastro.pl/witryna-cukiernicza-dolce-visione-breve-premium-700-obnizona-p-7048.html



Witryna cukiernicza chłodnicza Dolce Visione Breve Premium 700 | wersja obniżona

Cena brutto	**12 054,00 zł**
Cena netto	**9 800,00 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Numer katalogowy	**DOLCE VISIONE BREVE 700 W2**
Kod producenta	**700x670x1110(h)+/-10 mm**

Opis produktu

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Witryna cukiernicza Dolce Visione Breve Premium 700

Obniżona witryna chłodnicza polskiej produkcji, przeznaczona do eksponowania i przechowywania wyrobów cukierniczych. Model posiada prostą szybę frontową, 2 półki ze szkła hartowanego oraz oświetlenie LED w górnej części witryny i na każdej półce.

Wymiary zewnętrzne

700 x 670 x 1110 +/-10 mm

Pojemność użytkowa

200 dm³

Zakres temperatury

od +5 do +15°C

Chłodzenie

wymuszony obieg powietrza i kurtyna powietrzna przy drzwiczkach	
Wersja	obniżona
Szyba frontowa	prosta
Półki	2 półki ze szkła hartowanego, stałe lub regulowane na wysokość
Oświetlenie	oświetlenie LED w górnej części witryny i na każdej półce
Zużycie energii	5,4 kWh/24h
Czynnik chłodniczy	**R290**
Zastosowanie	eksponowanie i przechowywanie wyrobów cukierniczych

- Dolce Visione Breve Premium 700 to obniżona witryna chłodnicza przeznaczona do eksponowania i przechowywania wyrobów cukierniczych
- elegancki i uniwersalny wygląd pozwala dopasować urządzenie do różnorodnie urządzonych wnętrz
- konstrukcja bez spoin i sitodruku gwarantuje maksymalną widoczność prezentowanych produktów
- oświetlenie LED znajduje się w górnej części witryny oraz na każdej półce

- urządzenie zostało przygotowane z myślą o łatwej eksploatacji i ergonomicznej pracy personelu
- tylne drzwiczki skrzydłowe zapewniają dostęp do wnętrza witryny
- w standardowym wykonaniu zawias tylnych drzwiczek znajduje się po prawej stronie
- kierunek otwierania drzwiczek można zmienić po zadeklarowaniu tego podczas składania zamówienia
- wymuszony obieg powietrza gwarantuje stabilną temperaturę i jej równomierny rozkład
- kurtyna powietrzna przy drzwiczkach ogranicza straty podczas otwierania urządzenia
- dno witryny zostało wyłożone blachą malowaną proszkowo na kolor czarny
- front witryny został wykonany z prostej szyby
- urządzenie wyposażono w 2 półki wykonane ze szkła hartowanego, które mogą być stałe lub regulowane na wysokość
- elektroniczny termostat Carel z cyfrowym wyświetlaczem umieszczono od strony obsługi
- nóżki z regulacją wysokości w zakresie od 5 do 25 mm pozwalają wypoziomować urządzenie
- witryna została przystosowana do pracy w 3 klasie klimatycznej
- układ chłodniczy wykorzystuje czynnik chłodniczy R290
- urządzenie zostało wyprodukowane w Polsce
- witryny można łączyć w ciąg bez dodatkowych opłat

Wyposażenie opcjonalne - za dopłatą:

- dno ze stali nierdzewnej - 160 zł netto
- podświetlany cokół - 120 zł netto
- filtr skraplacza - 392 zł netto
- wymuszony wentylatorami nadmuch na szybę frontową - 280 zł netto

Możliwość zamówienia obudowy - za dopłatą:

- obudowa z płyty laminowanej oraz cokół z blachy lakierowanej w kolorze czarnym lub białym - 590 zł netto
- obudowa z płyty laminowanej w kolorystyce Swiss Krono ONE WORLD oraz cokół z blachy lakierowanej - 750 zł netto
- obudowa i cokół z blachy lakierowanej w kolorze czarnym lub białym - 960 zł netto
- obudowa i cokół z blachy lakierowanej w kolorze RAL - 1 010 zł netto
- frontowy cokół z blachy lakierowanej lub stali nierdzewnej - 190 zł netto
- obudowa MDF w kolorze czarnym lub białym - 1 370 zł netto, cokół należy domówić osobno
- obudowa MDF w kolorze RAL - 2 310 zł netto, cokół należy domówić osobno
- obudowa Premium frezowana w kolorze RAL - 1 660 zł netto, cokół należy domówić osobno

Parametry techniczne

	700x670x1110+/-10
	200
	R290
	od +5 do +15
	5,4
	0,6
	230
	125

W niewielkim lokalu liczy się każdy centymetr, ale ekspozycja nadal powinna przyciągać wzrok. Dolce Visione

Breve Premium 700 to obniżona witryna cukiernicza chłodnicza, która przy szerokości 700 mm pozwala stworzyć efektowne miejsce na ciasta, torty, desery i inne wyroby cukiernicze. Jej niższa konstrukcja dobrze odnajdzie się w cukierniach, kawiarniach, restauracjach i mniejszych lokalach, w których ważne jest zachowanie otwartej, lekkiej aranżacji wnętrza.

Dwie półki ze szkła hartowanego oraz oświetlenie LED pozwalają estetycznie wyeksponować ofertę, a duże przeszklenia bez spoin i sitodruku kierują uwagę dokładnie tam, gdzie powinna się znaleźć, na prezentowane wyroby. Wymuszony obieg powietrza wspiera równomierne chłodzenie, a tylne drzwi skrzydłowe zapewniają wygodny dostęp dla personelu. Standardowo drzwi otwierają się na prawą stronę, ale ich kierunek można zmienić po zadeklarowaniu tego podczas zamówienia. **Dolce Visione Breve Premium 700 to polskiej produkcji witryna dla lokali, które chcą wykorzystać niewielką przestrzeń bez rezygnowania z profesjonalnej prezentacji swoich wyrobów.**

Gwarancja

Gwarancja i pomoc w razie awarii

Zależy nam, aby zakup urządzenia dawał Ci poczucie bezpieczeństwa także po jego dostarczeniu. Dlatego producent zapewnia gwarancję przez 12 miesięcy od daty zakupu.

Jeśli zauważysz usterkę lub urządzenie nie działa prawidłowo, napisz do nas na adres sklep@itwgastro.pl. W wiadomości opisz dokładnie, co się dzieje. Możesz również dołączyć zdjęcia lub krótki film, które ułatwią rozpoznanie problemu.

Po otrzymaniu wiadomości przekażemy zgłoszenie producentowi i poinformujemy Cię o kolejnych etapach. Zadbamy o to, aby cały proces był możliwie prosty, sprawny i przejrzysty.

Czy możemy zaproponować Ci korzystniejsze warunki ?



Masz pytanie? Porozmawiajmy!

Chętnie doradzimy i pomożemy wybrać najlepsze rozwiązanie. Przy większym zamówieniu lub indywidualnej wycenie sprawdzimy również, czy możemy zaproponować Ci korzystniejsze warunki.

W końcu pytanie nic nie kosztuje, a czasem pozwala całkiem przyjemnie zaoszczędzić.

Napisz do nas Zadzwoń: 690 377 277

Finansowanie dopasowane do rozwoju Twojej firmy

Planując nową inwestycję w firmie, warto zastanowić się, czy na start angażować wszystkie własne środki. W wielu przypadkach korzystniejszym rozwiązaniem jest zachowanie części kapitału na bieżące potrzeby, rozwój działalności lub nieprzewidziane wydatki, a zakup potrzebnego sprzętu sfinansować w wygodnej formie leasingu.

Dlatego oferujemy możliwość finansowania zakupu wszystkich produktów dostępnych w naszej ofercie we współpracy z firmami **EFL** oraz **Leaselink**. To praktyczne rozwiązanie dla przedsiębiorców, którzy chcą rozwijać firmę, inwestować w nowe wyposażenie i jednocześnie zachować większą elastyczność finansową.

Dzięki integracji z Leaselink opcja leasingu dostępna jest bezpośrednio na kartach produktów. Pozwala to skorzystać z finansowania już na etapie składania zamówienia. Cały proces jest szybki, wygodny i może odbyć się w pełni online.

W ramach finansowania EFL dostępne są rozwiązania takie jak Szybki Leasing oraz Pożyczka dla Firm. Dodatkowym atutem jest możliwość bezpośredniego kontaktu z dedykowanym Agentem, który pomoże dobrać formę finansowania najlepiej dopasowaną do potrzeb, planów i możliwości Państwa firmy.

Jeśli mają Państwo pytania dotyczące leasingu, pożyczki dla firm lub

finansowania zakupu sprzętu, pozostajemy do dyspozycji. Chętnie pomożemy wybrać rozwiązanie, które będzie wygodne, przejrzyste i korzystne dla rozwoju Państwa firmy.



Jesteś zainteresowany leasingiem lub pożyczką?

Doradca EFL zaproponuje Ci finansowanie dopasowane do Twoich potrzeb.

✓ minimum formalności

✓ okres finansowania nawet do 60 miesięcy

✓ wpłata własna już od 0%

✓ leasing również w EUR

Skontaktuj się z doradcą EFL współpracującym ze sklepem internetowym ITWgastro.pl

